

PCT/EP04/8251


 PCT/EP2004/00825  
 30 SEP 2004

REC'D 26 OCT 2004

WIPO

PCT

# Ministero delle Attività Produttive

*Direzione Generale per lo Sviluppo Produttivo e la Competitività*

*Ufficio Italiano Brevetti e Marchi*

*Ufficio G2*



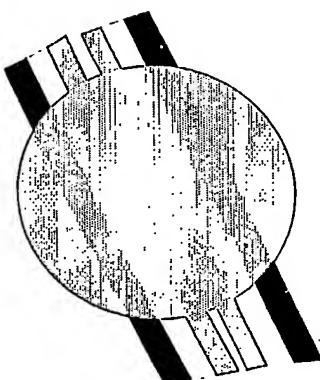
Autenticazione di copia di documenti relativi alla domanda di brevetto per  
**INVENZIONE INDUSTRIALE N.MI 2003 A 001513** depositata il 23.07.2003

Si dichiara che l'unità copia è conforme ai documenti originali depositati con la domanda di brevetto sopra specificata, i cui dati risultano dall'accluso processo verbale di deposito.

ROMA li..... 20 SET. 2004

**PRIORITY  
DOCUMENT**  
 SUBMITTED OR TRANSMITTED IN  
 COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

IL FUNZIONARIO  
*Rosario Lauro*  
 Dr.ssa Paola Giuliano





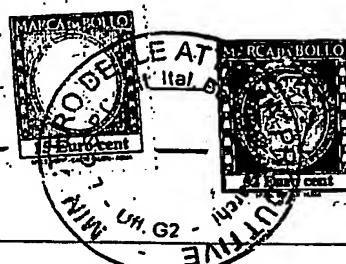
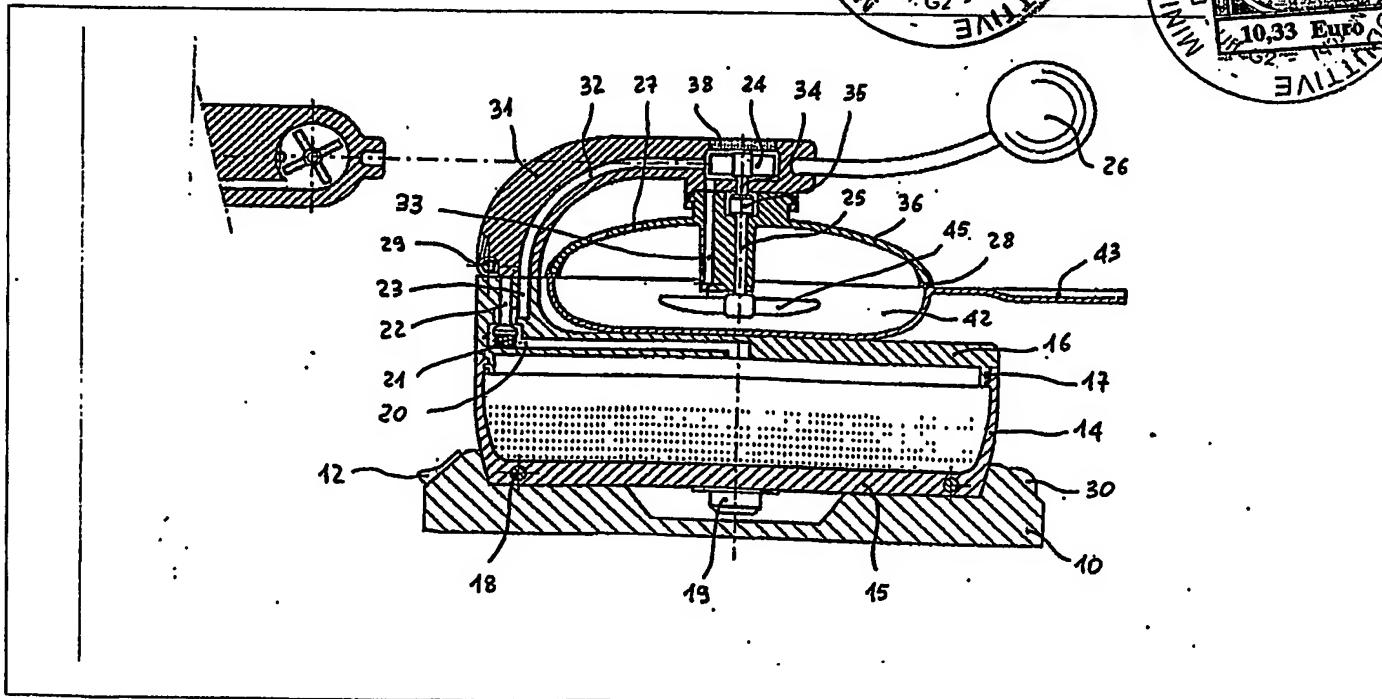
## D. TITOLO

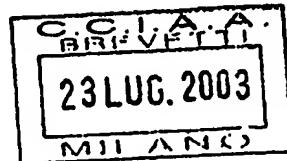
APPARECCHIO ELETRODOMESTICO PER COTTURA A VAPORE

## E. RIASSUNTO

Si descrive un apparecchio elettrodomestico per cottura a vapore, atto in particolare, ma non esclusivamente, a preparare le uova cosiddette strapazzate, comprendente: un basamento; un corpo in due parti separabili, la cui parte inferiore comprende il serbatoio dell'acqua e la resistenza elettrica per il suo riscaldamento, mentre la parte superiore, comprendente una valvola a molla per il passaggio del vapore, costituisce un piano di appoggio; un contenitore per gli alimenti da cuocere applicabile sul piano di appoggio; un coperchio di chiusura con dispositivo di rimescolamento degli alimenti; ed un braccio, comprendente un condotto per il passaggio del vapore nel contenitore per gli alimenti ed una ventola a turbina, azionata dal vapore, che permette il movimento del dispositivo di rimescolamento degli alimenti. Questo apparecchio consente di cuocere a vapore gli alimenti in modo rapido e salutare ed è semplice, economico e facile da pulire.

## M. DISEGNO



**DESCRIZIONE DEL BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE DAL TITOLO:****"Apparecchio elettrodomestico per cottura a vapore"**di **BARGIACCHI Roger Manuel**a **BRUXELLES (Belgio)****2003A001513****TESTO DELLA DESCRIZIONE**

La presente invenzione riguarda un apparecchio elettrodomestico per la cottura a vapore di alimenti, destinato in particolare, ma non esclusivamente, alla preparazione delle uova cosiddette strapazzate, il quale è di costruzione semplice ed economica, i suoi elementi componenti in contatto con gli alimenti possono essere facilmente staccati e puliti accuratamente, ed è portatile potendo quindi essere utilizzato in qualsiasi ambiente ove sia presente una presa di corrente elettrica.

Le esigenze della vita moderna richiedono apparecchi elettrodomestici specializzati che consentano di preparare in modo igienico e rapido gli alimenti, soprattutto per la colazione del mattino, quando il tempo a disposizione è scarso e prezioso. Questa esigenza è particolarmente sentita per tutti coloro che sono abituati alla cosiddetta colazione all'americana, in cui è necessario preparare contemporaneamente e nel tempo più breve possibile bevande e cibi solidi caldi, possibilmente senza dover attivare i fornelli, che richiedono di dover poi effettuare la pulizia della cucina e degli utensili utilizzati..

Sono così stati creati vari apparecchi elettrodomestici come i tostapane, le teiere, le caffettiere, i bollitori e simili. Un alimento da molti apprezzato al mattino è costituito dalle uova strapazzate, che attualmente devono essere preparate in padella sul fornello, o mediante l'impiego di elettrodomestici che richiedono però un'interazione costante dell'utente con l'elettrodomestico durante la fase di cottura e di mescolamento delle uova.

L'apparecchio elettrodomestico secondo la presente invenzione risolve ora questi problemi, consentendo di cuocere a vapore gli alimenti, ed in particolare le uova strapazzate, in modo rapido, semplice, igienico, senza dover ricorrere ai fornelli da cucina, ed anche in modo salutare, senza bisogno di burro od olio.

L'apparecchio elettrodomestico secondo la presente invenzione consente inoltre di ottimizzare l'impiego del vapore rispetto agli omologhi apparecchi della tecnica nota, permettendo un funzionamento in maggiore sicurezza e consentendo all'utente di ottenere un'indicazione precisa di quando gli alimenti posti all'interno dell'apparecchio hanno raggiunto il giusto grado di cottura.

Gli scopi, le caratteristiche ed i vantaggi dell'apparecchio in questione appariranno del resto chiari ed evidenti dalla seguente descrizione dettagliata, riferita alle annesse tavole di disegni illustrativi, in cui:

la Fig. 1 è una vista in sezione dell'apparecchio in posizione aperta;

la Fig. 2 mostra un particolare di un componente dell'apparecchio;

la Fig. 3 è una vista in sezione dell'apparecchio montato e pronto all'uso, e mostra un particolare della valvola di sfogo del vapore;

la Fig. 4 è una vista dall'alto dell'apparecchio montato e pronto all'uso.

Facendo riferimento alle figure 1 e 2 dei disegni sopra menzionati, l'apparecchio secondo la presente invenzione comprende un basamento anulare (10), nel quale sono applicati un interruttore di accensione (12), una spia (30), l'ingresso della corrente elettrica tramite un cavo di alimentazione (non mostrato nel disegno), e la connessione (anche non mostrata) alla resistenza elettrica contenuta nel corpo dell'apparecchio.

Nel basamento (10) si applica il corpo dell'apparecchio, costituito da due parti (14), (16) innestabili l'una sull'altra, per esempio mediante un paio di spire di avvitamento (17). La parte inferiore (14) costituisce il serbatoio dell'acqua e comprende la resistenza elettrica (18) di riscaldamento dell'acqua, annegata nel suo fondo (15) ed il termostato (19)

applicato sotto di esso. La parte superiore (16) costituisce un piano di appoggio, all'interno del quale sono ricavati il condotto (20) per il passaggio del vapore e la valvola (21) che consente od inibisce il passaggio del vapore nel condotto (23) e il pistoncino (22) di comando della valvola (21). Nella parte superiore (16) è inoltre presente un tappo (37), atta a consentire il carico dell'acqua nel serbatoio (14) e dotato di regola di valvolina di sicurezza. Al corpo (16) è incernierato un braccio (31), mediante una molla a torsione (29), e comprendente un condotto (32), posto in corrispondenza del condotto (23), nonché detto braccio (31) comprendente una turbina (24), calettata su un alberino (34). Il braccio (31) termina con un pomello di presa (26), realizzato in legno od altro materiale termoisolante. Nella parte superiore del braccio (31), in corrispondenza della turbina (24), è posto un disco (38) in materiale trasparente, quale vetro o simili, che consente all'utente il controllo dell'effettiva rotazione della turbina (24) durante il funzionamento dell'apparecchio. L'apparecchio secondo la presente invenzione comprende inoltre un contenitore (42) a forma di padella e dotato di manico (43) in materiale termoisolante, nel quale disporre gli alimenti da cuocere, ed un coperchio (36), provvisto di guarnizioni a tenuta (28) e di una o più feritoie (27) per lo sfogo del vapore, atta ad essere impegnato con il suddetto contenitore (42). Detto coperchio (36) è innestabile al di sotto del braccio (31), ad esempio mediante incastro o spire di avvitamento, e comprende un perno (35), atta ad incastrarsi sull'alberino (34), onde trasferire il moto del suddetto alberino (34) ad un'asta miscelatrice (25) terminante con un dispositivo costituito da palette rotanti (45), ed un condotto (33), costituente un prolungamento del condotto (32) ricavato nel braccio (31), che consente la diffusione del vapore all'interno del contenitore (42), ove sono presenti gli alimenti da cuocere.

Per consentire il funzionamento dell'apparecchio, una volta disposte le uova od altri alimenti da cuocere nel contenitore (42), l'utente agisce sul pomello di presa (26) in modo tale da avvicinare il coperchio (36) al contenitore (42) e fino a garantirne la tenuta. Con

questo movimento il pistoncino (22), agendo sulla molla della valvola (21), apre la suddetta valvola (21) consentendo al vapore, generato nella parte inferiore (14) dell'apparecchio e convogliato nel condotto (20), il passaggio nel successivo condotto (23) e quindi nei condotti (32) e (33), giungendo infine nel contenitore (42), ove servirà per la cottura degli alimenti. L'utente tiene premuto il coperchio (36) sul contenitore (42) per tutta la durata della cottura. Vantaggiosamente, il vapore in pressione provoca inoltre il movimento della turbina (24) e, conseguentemente, del dispositivo a palette (45), che consente il rimescolamento automatico degli alimenti durante la fase di cottura dei medesimi. Al termine della cottura delle uova o degli alimenti posti all'interno del contenitore (42), a causa del maggiore attrito incontrato dal dispositivo a palette durante il suo movimento rotatorio, per esempio dovuto al consolidamento delle uova, o allorquando la pressione del vapore superi un predeterminato valore limite, si verifica l'arresto della turbina (24). L'utente, osservando attraverso il disco trasparente (38) il suddetto arresto della turbina (24), rilascia il pomello di presa (26): il braccio (31) ritorna quindi in posizione verticale, spinto dalla molla a torsione (29), mentre il pistoncino (22), ritornando in posizione di riposo, provoca la chiusura della valvola (21) e blocca conseguentemente l'accesso del vapore nel condotto (23).

Gli esperimenti condotti hanno mostrato che gli alimenti vengono cotti a puntino in un tempo sorprendentemente breve, quindi ottenendo anche un risparmio di tempo e di energia elettrica.

L'apparecchio secondo la presente invenzione potrà essere realizzato nei materiali più adatti, metallici e/o plastici, a seconda della funzione dei vari componenti, mentre il pomello di presa (26) dell'elemento (31) e/o il manico (43) del contenitore (42) potrebbe essere in legno od altro materiale termoisolante. L'interno del contenitore (42) preferibilmente rivestito in materiale antiaderenza.



Risulta così evidente che l'apparecchio raggiunge pienamente gli scopi prefissi, ma ad esso si potranno apportare varie modifiche, aggiunte e/o sostituzioni di elementi rientranti tutte nell'ambito del trovato, come risulta anche definito nelle rivendicazioni annesse. Così per esempio la posizione delle valvole di erogazione e di fuoriuscita del vapore, il sistema di alloggiamento del contenitore nella parte superiore del corpo e/o il sistema di congiunzione delle due parti del corpo potranno essere diversi da quelli illustrati.

## RIVENDICAZIONI

1. Apparecchio elettrodomestico per cottura a vapore comprendente: un basamento (10) nel quale sono applicati un interruttore di accensione (12) ed una spia (30); un corpo in due parti, la cui parte inferiore (14) comprende il serbatoio dell'acqua e la resistenza elettrica (18) per il suo riscaldamento, mentre la parte superiore (16), costituente un piano di appoggio, comprende almeno un condotto (20) per il passaggio del vapore; un contenitore (42) per gli alimenti da cuocere posizionabile sul piano di appoggio della parte superiore (16) del corpo; caratterizzato dal fatto che a detta parte superiore (16) è incernierato un braccio (31) comprendente almeno un condotto (32) per il passaggio del vapore ed un coperchio (36) per detto contenitore (42), innestabile al di sotto del braccio (31), con incorporati almeno un dispositivo (45) di rimescolamento degli alimenti ed almeno un condotto (33), costituente un prolungamento di detto almeno un condotto (32) ricavato in detto braccio (31), che consente la diffusione del vapore all'interno di detto contenitore (42) per la cottura degli alimenti.

2. Apparecchio, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che il passaggio del vapore dalla parte superiore (16) di detto apparecchio a detto braccio (31) è regolato da almeno una valvola a molla (21).

3. Apparecchio, secondo la rivendicazione 2, caratterizzato dal fatto che detta valvola a molla (21) comprende almeno un pistoncino di comando (22) azionato da detto braccio (31), quando esso viene portato in posizione di chiusura dall'utente per iniziare la cottura degli alimenti.

4. Apparecchio, secondo le rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto braccio (31) comprende almeno una turbina (24) azionata dal vapore in pressione introdotto in detto condotto (32) dall'apertura di detta valvola a molla (21).

5. Apparecchio, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto braccio (31) è incernierato alla parte superiore (16) di detto apparecchio mediante una

molla a torsione (29), che consente l'interruzione automatica dell'erogazione di vapore quando l'utente rilascia detto braccio (31).

6. Apparecchio, secondo le rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto dispositivo (45) di rimescolamento degli alimenti è costituito da palette rotanti azionate dalla rotazione di detta turbina (24) mediante un'asta miscelatrice (25).

7. Apparecchio, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto coperchio (36) è congiunto a detto braccio (31) per avvitamento.

8. Apparecchio, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto coperchio (36) è congiunto a detto braccio (31) per incastro.

9. Apparecchio, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che nella parte superiore di detto braccio (31), in corrispondenza della turbina (24), è posto un disco (38) in materiale trasparente, che consente all'utente il controllo dell'effettiva rotazione della turbina (24) durante il funzionamento di detto apparecchio.

10. Apparecchio, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto coperchio (36) comprende almeno una feritoia (27) per lo sfogo del vapore durante la fase di cottura degli alimenti.

11. Apparecchio, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto braccio (31) termina con un pomello di presa (26) realizzato in materiale termoisolante.

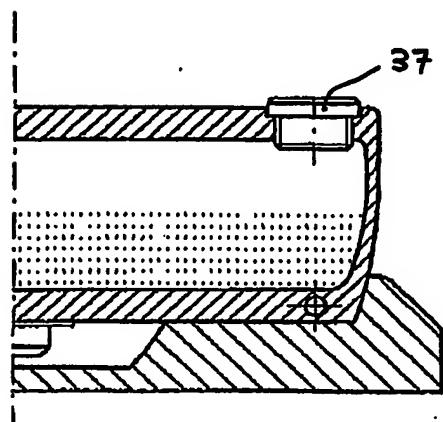
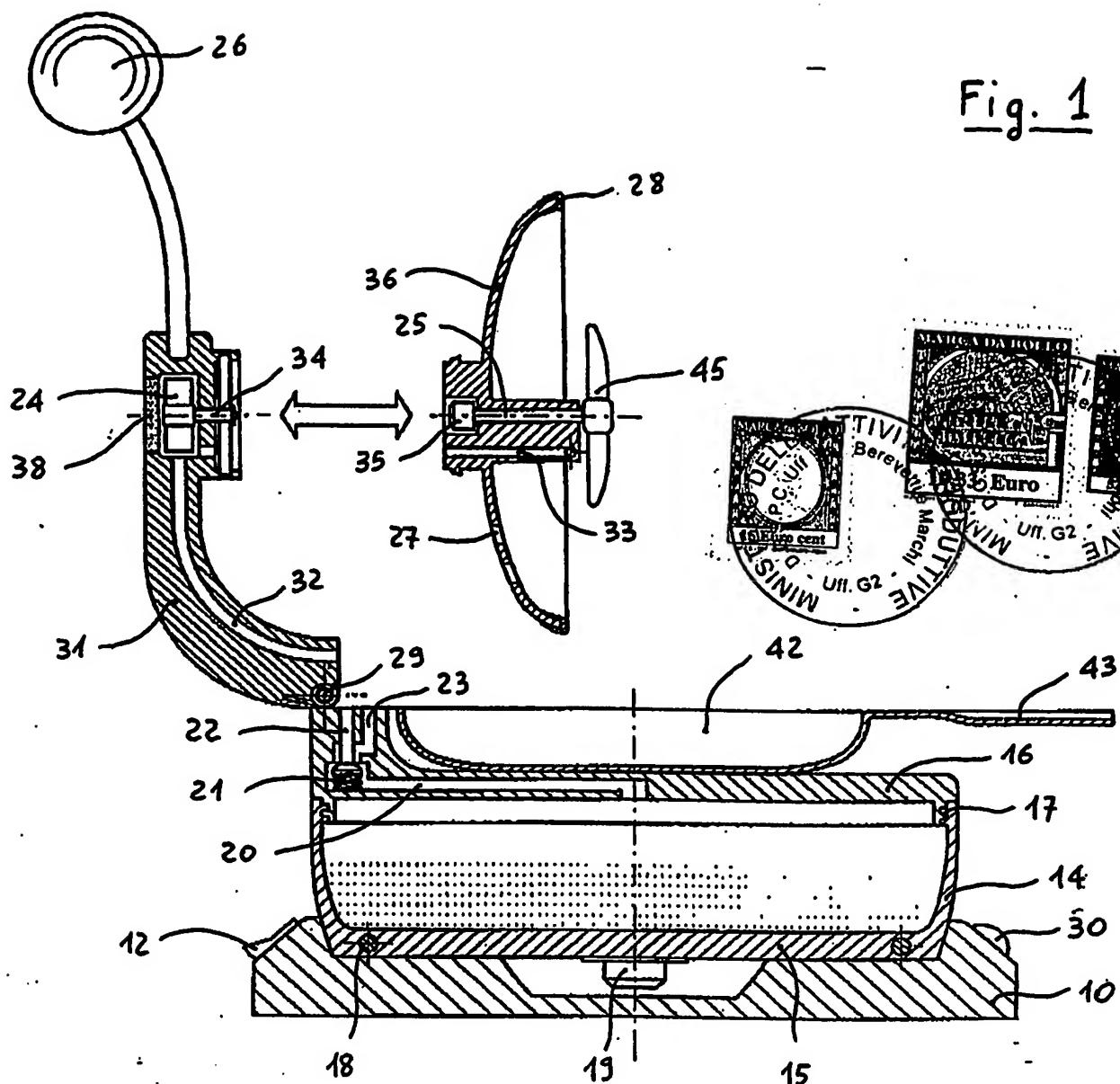
12. Apparecchio, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto contenitore (42) è dotato di manico (43) realizzato in materiale termoisolante.

13. Apparecchio, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detta parte superiore (16) di detto apparecchio comprende un tappo (37), per il carico dell'acqua nel serbatoio (14), dotato di valvolina di sicurezza.

p.p. BARGIACCHI Roger Manuel - Il Mandatario:

RICCARDI Sergio  
Consulente in Proprietà Industriale  



2003 A 001513



p.p. BARGIACCHI, Roger Manuel  
Il Mandatario:

RICCIARDI Sergio  
Consulente in Proprietà Industriale

2/2

Fig. 3

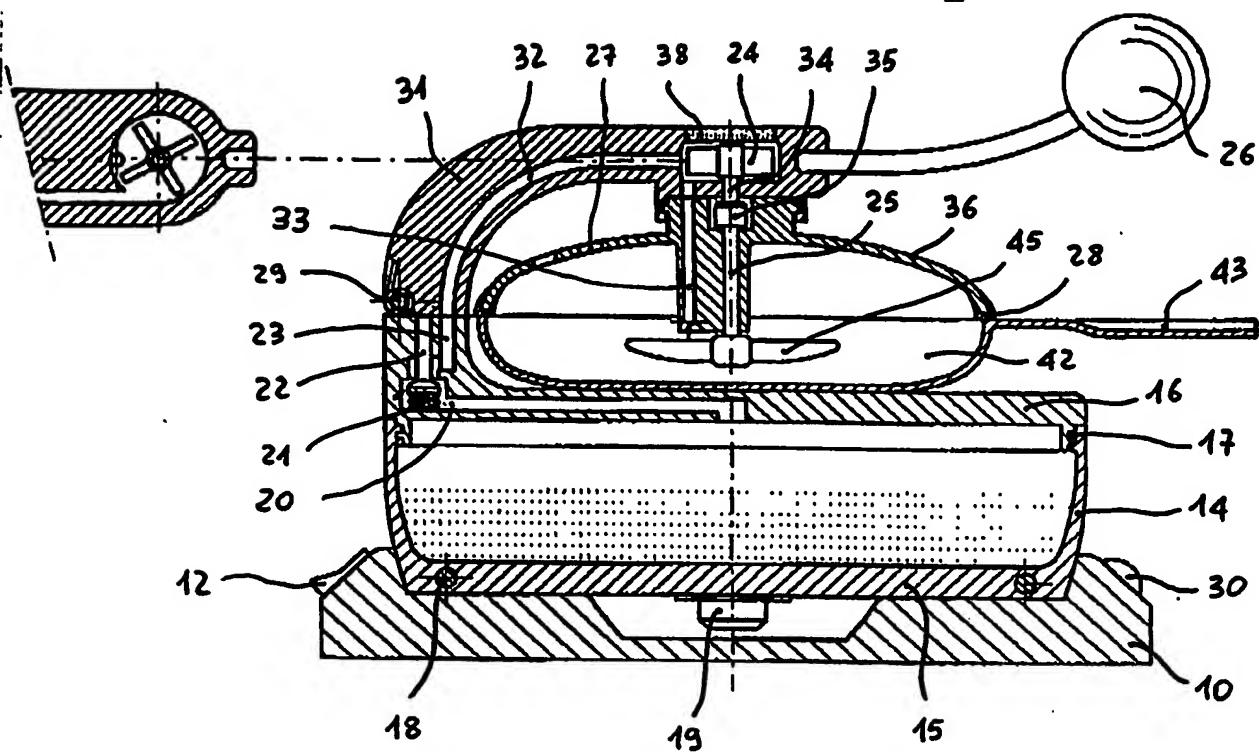
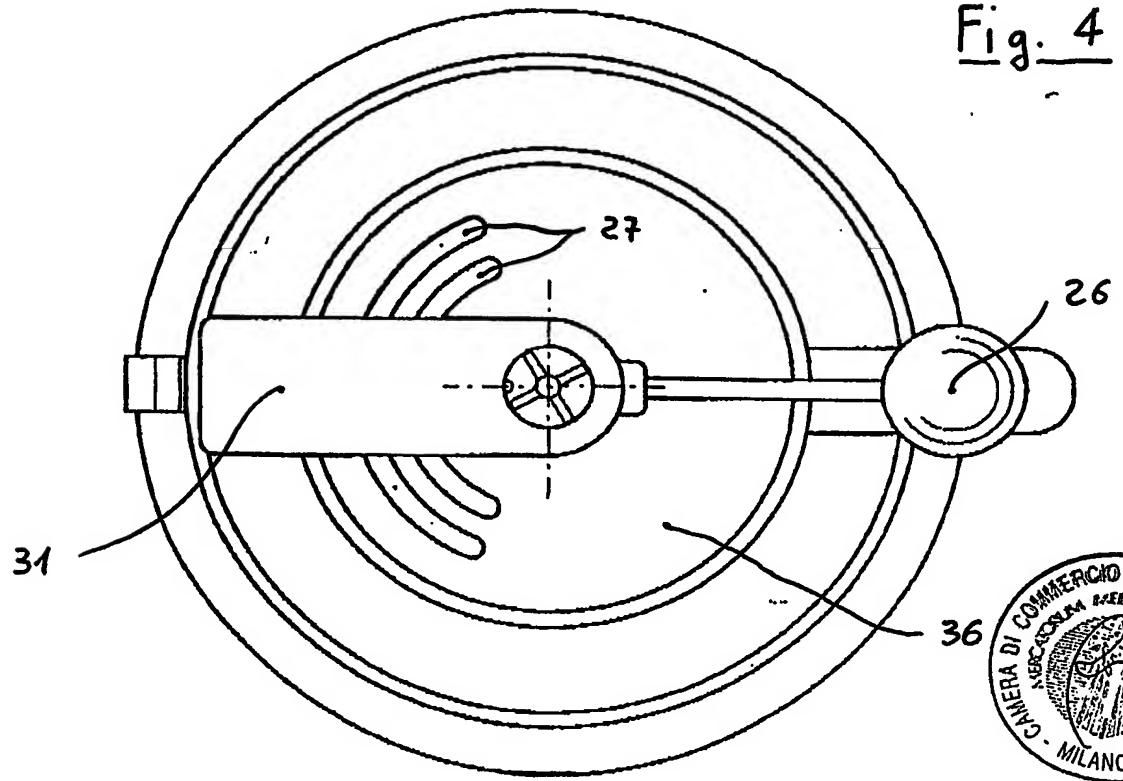


Fig. 4



2003A00151

p.p. BARGIACCHI, Roger Manuel  
Il Mandatario:

RICCARDI Sergio  
Consulente in Proprietà Industriale

